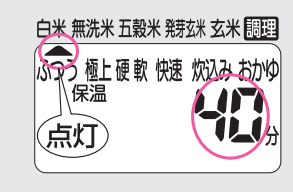
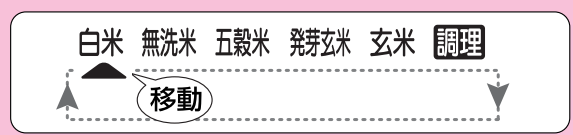
すぐ炊飯をする（白米、無洗米の炊飯）

警告

圧力炊飯中（圧力の表示点灯時）はふたを開けない
圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。

炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは、「切」ボタンを押して炊飯を中止し、点滅している圧力の表示が消えてから（約30秒後）、ふたを開ける

・圧力が抜けて蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
・炊飯を続ける場合は、お米・炊きかたの選択を確認し、「炊飯（再加熱）」ボタンを押してください。炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。

表示は「白米」の「極上」を選んだ場合の例

❶ お米（調理）を押し、

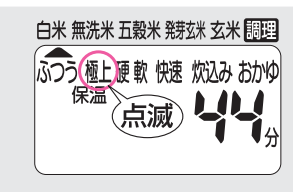
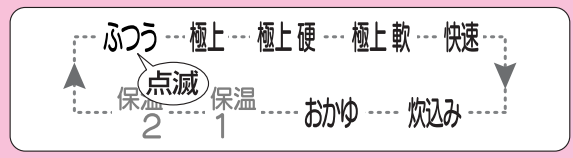
炊飯する「お米」に ▲ を合わせる

●ボタンを押すごとに ▲ が移動します。

炊飯時間の目安表示
1.0タイプ：3カップ
1.8タイプ：6カップ
を「ふつう」で炊飯したときの目安時間です。
「炊込み」「おかゆ」は現在時刻を表示します。

❷ メニュー（保温）を押し、

希望の「炊きかた」を点滅させる

●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

●白米・無洗米とも、選んだ炊きかたは炊飯すると記憶されます。ただし、「快速」「炊込み」「おかゆ」は記憶されず「ふつう」に戻ります。

「少量炊飯」コースを選んだ場合

点灯 44分 少量2合まで

●少量のごはんを炊くときは少量に適した「少量炊飯」コースをおすすめします。

1.0Lタイプ:2カップ（2合）以下
1.8Lタイプ:3カップ（3合）以下
 少量 を押す

●「少量炊飯」コースで炊飯したときは、「少量2合まで」が点灯します。保温になると「少量2合まで」は消灯します。

❸ 炊飯（再加熱）を押す

点灯 炊飯 再加熱

白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
極上
圧力

選んだ炊飯内容以外は消灯

3秒後 ▼

メロディー（ブザー）が鳴って炊飯開始

●炊飯（再加熱）ランプが点灯します。

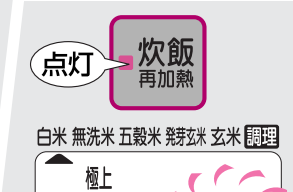
●圧力がかかる炊飯メニューは、炊飯中 圧力 が点灯します。保温になると 圧力 は消灯します。

白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
極上
圧力
44分

炊き上がるまでの時間を表示

メロディー（ブザー）が鳴ったら炊飯終了
自動的に保温になります

●スチーム保温ランプが点灯します。

白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
極上
保温 1
0h

●保温のしかたは ➔ P.22

時間を「h」で表します。

炊き上がったらごはんをほぐす

白米、無洗米の炊きかたの使い分け

こんなときに		選ぶお米と おすすめの炊きかた お米（調理）	選ぶお米と おすすめの炊きかた メニュー（保温）	炊飯できる量（カップ） 1.0Lタイプ	炊飯できる量（カップ） 1.8Lタイプ	使う水位線	少量炊飯 少量	炊飯時間の目安（分）	蒸気の出る量の目安 少⟷多
標準的な炊飯に		白米 無洗米	ふつう	0.5～5.5	1～10	白米 無洗米	設定できます	39～60	■
よりねばり・甘みを引き出したいときに	標準な硬さに		極上					43～62	
	少し硬めに、新米に		極上硬					38～59	■■
	少し軟らかめに		極上軟					59～73	■
短時間で炊飯したいときに			快速	1～5.5	1～10 無洗米は1～7		設定できません	15～50	■■■
炊込み（具を入れた）ごはんに			炊込み	1～4	2～7			45～75	
おかゆ（全がゆ）に			おかゆ	0.5～1.5	0.5～2.5	おかゆ		65～80	

（ふつう・極上・極上硬・極上軟・快速：圧力のかかる炊飯メニュー（炊飯中圧力が点灯します））

●「極上」の炊きかたで炊く場合、ごはんの量は中量（1.0Lタイプで2～4カップ、1.8Lタイプで3～7カップ）がおすすめです。ふたの加熱を強くしてごはんをじっくり蒸らすため、中量以上のごはんを炊くとごはんの表面が硬めになることがあります。
●「極上」の炊きかたで新米を炊くときは、「極上硬」を選んで炊いてください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊き上げます。
●「快速」は、時間を優先した炊きかたなので、ごはんの表面が水っぽくなったり、硬めに炊き上がります。硬さが気になるときは、炊き上がり後、数分待つ（蒸らす）など、お好みで調整してください。
●圧力がかかる炊飯メニューは炊飯中 圧力 が点灯します。保温になると 圧力 は消灯します。
●「少量炊飯」コースは、ごはんの煮くずれをおさえて、ふっくら炊き上げます。
●蒸気の出る量は、炊きかたによって異なります。
※蒸気の出る量の目安は、「白米」「ふつう」で3カップのお米を炊飯したときに出る量を「■」として表しています。
※炊飯時間の目安は、電圧100V・室温20℃・水温18℃での目安です。
※炊飯時間は、電圧・室温・水加減・お米の種類などにより変わります。

●炊き上がるまでの時間は前回までの炊飯時間や水の温度などを参考に、炊飯器が計算する目安の時間です。
●本体が温かいと炊き上がるまでの時間表示が出ない場合があります。
●炊き上がるまでの時間表示が炊飯の途中で一度に進んだり、止まることがあります。これはおいしく炊くための調整です。
●「炊込み」と「おかゆ」のときの炊き上がるまでの時間表示は、炊き上がる数分前から出ます。それまでは現在時刻を表示します。

●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。
つゆが気になる場合 ➔ P.29
●炊き上がったごはんの中央部が、やややくぼんだり、内がまに触れている部分がやわらかくなることがあります。これはIH加熱により内がま自体が発熱し、お米をつつみ込んで炊き上げるためです。
●ほぐさないと余分な蒸気を吸ってベタついたり固まることがあります。

すぐ炊飯をする（五穀米（雑穀米）、発芽玄米、玄米（分づき米）、麦ごはん、もち米（おこわ）の炊飯）

⚠警告

圧力炊飯中（圧力 の表示点灯時）はふたを開けない
圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。

炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは、「切」ボタンを押して炊飯を中止し、点滅している 圧力 の表示が消えてから（約30秒後）、ふたを開ける

・圧力が抜けて蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
・炊飯を続ける場合は、お米・炊きかたの選択を確認し、「炊飯（再加熱）」ボタンを押してください。炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。

表示は「五穀米」の「ふつう」を選んだ場合の例

1 お米（調理） を押し、炊飯する「お米」に ▲ を合わせる

●ボタンを押すごとに ▲ が移動します。

炊飯時間の目安表示
1.0タイプ：3カップ
1.8タイプ：6カップ
を「ふつう」で炊飯したときの目安時間です。
「炊込み」「おかゆ」は現在時刻を表示します。

2 メニュー（保温） を押し、希望の「炊きかた」を点滅させる

●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

●お米の種類によって選べる炊きかたが異なります。

●少量のごはんを炊くときは少量に適した「少量炊飯」コースをおすすめします。

1.0Lタイプ:2カップ（2合）以下
1.8Lタイプ:3カップ（3合）以下 ▶ 少量 を押す

「少量炊飯」コースを選んだ場合

●「少量炊飯」コースで炊飯したときは、「少量2合まで」が点灯します。保温になると「少量2合まで」は消灯します。

3 炊飯（再加熱） を押す

●圧力がかかる炊飯メニューは、炊飯中 圧力 が点灯します。保温になると 圧力 は消灯します。

選んだ炊飯内容以外は消灯

3秒後 ▼

炊き上がるまでの時間を表示

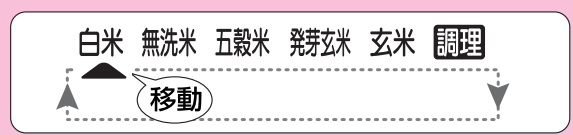
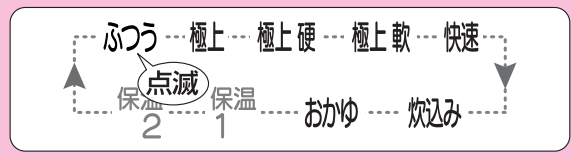
メロディー（ブザー）が鳴って炊飯開始

●炊飯（再加熱）ランプが点灯します。

▼

メロディー（ブザー）が鳴ったら炊飯終了
自動的に保温になります

●スチーム保温ランプが点灯します。

●保温のしかたは → P.22

時間を「h」で表します。

炊き上がったらごはんをほぐす

いろいろなお米と炊きかたの使い分け

（圧力のかかる炊飯メニュー（炊飯中 圧力 が点灯します）：五穀米・発芽玄米・玄米の「ふつう」「炊込み」「おかゆ」）

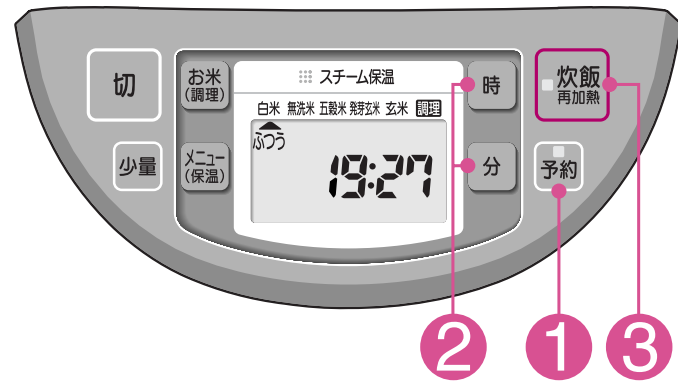
こんなときに	選ぶお米と選べる炊きかた：お米（調理）	選ぶお米と選べる炊きかた：メニュー（保温）	炊飯できる量（カップ） 1.0Lタイプ	炊飯できる量（カップ） 1.8Lタイプ	使う水位線	少量炊飯 少量	炊飯時間の目安（分）	蒸気の出る量の目安 少⟷多
五穀米（雑穀米）を白米に入れて炊飯するときに	五穀米	ふつう	1〜5.5	1〜10	白米 無洗米	設定できます	78〜100	■■■
		炊込み	1〜4	2〜7		設定できません	78〜100	
発芽玄米を白米に入れて炊飯するときに	発芽玄米	ふつう	1〜4	2〜7		設定できます	45〜65	
		炊込み				設定できません	45〜65	
		おかゆ	0.5〜1.5	0.5〜1.5	おかゆ		80〜105	
玄米（分づき米）ごはんを作るときに	玄米	ふつう	1〜4	2〜7	玄米 分づき米は分づき米	設定できます	65〜85	
		炊込み			玄米	設定できません	70〜110	
		おかゆ	0.5〜1	0.5〜1.5	玄米がゆ		90〜110	
麦ごはんを作るときに	白米	炊込み	1〜4	2〜7	分づき米		45〜75	■■
もち米でおこわなどを作るときに		炊込み			おこわ		45〜75	

●圧力がかかる炊飯メニューは、炊飯中 圧力 が点灯します。保温になると 圧力 は消灯します。
●「少量炊飯」コースは、ごはんの煮くずれをおさえて、ふっくら炊き上げます。
●蒸気の出る量は、炊きかたによって異なります。
※蒸気の出る量の目安は、「白米」「ふつう」で3カップのお米を炊飯したときに出る量を「■」として表しています。
※炊飯時間の目安は、電圧100V・室温20℃・水温18℃での目安です。
※炊飯時間は、電圧・室温・水加減・お米の種類などにより変わります。

いろいろなお米を炊くときのポイント

●五穀米は、白米の3割以下の量を混ぜてください。
●発芽玄米は、白米の5割以下の量を混ぜてください。5割以上の量で炊飯する場合は、お米の種類・水位線とも「玄米」で炊飯してください。
●おこわは、もち米1カップに対し、白米（うるち米）を0.5カップの割合を目安に混ぜて炊飯します。（もち米だけでは炊飯できません）
●五分がゆは、お米の量を「おかゆ」の約半分にしてください。

予約炊飯をする（食べたい時刻に炊き上げる）

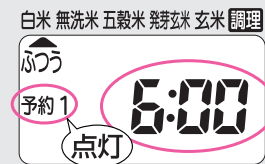
●予約時刻は「予約1」と「予約2」の2通り設定できます。工場出荷時は「予約1」に6:00、「予約2」に18:00が設定されています。
●予約時刻は炊き上がりの時刻です。
●近接した時刻の場合は、すぐに炊飯が始まります。

お願い
●「炊込み」は予約炊飯をしないでください。（具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません）
●予約は12時間以内を目安にしてください。

表示は「白米」の「ふつう」を選んだ場合の例

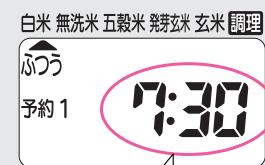
例）「予約1」に「7:30」の予約炊飯を設定するとき

現在時刻を確認し、ずれているときは直す → P.12

1 お米と炊きかたを選んでから 予約 を押し、「予約1」を点灯させる
●ボタンを押すごとに点灯が変わります。

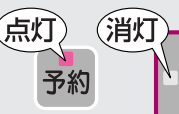
●お米と炊きかたの選びかた → P.16〜19

●工場出荷時設定時刻か前回設定時刻を表示します。

2 時 または 分 を押し、炊き上がり時刻「7:30」を設定する
●ボタンを押すごとに時刻が変わります。
・時 は1時間単位、分 は10分単位で進みます
・押し続けると早送りします

炊き上がり時刻

●時刻設定中に「少量」ボタンを約3秒間押すと、工場出荷時刻に戻ります。

3 炊飯 を押す

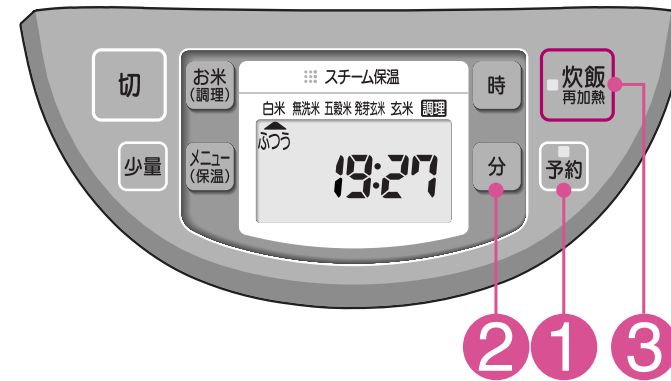
ブザーが「ピーピー」と鳴って予約完了
●炊飯（再加熱）ランプが消灯し、予約ランプが点灯します。

メロディー（ブザー）が鳴ったら炊飯終了 自動的に保温になります
●スチーム保温ランプが点灯します。

●「予約2」のブザー音は「ピーピピピピ」です。
●設定時刻は記憶されます。
●予約炊飯の取り消しは「切」ボタンを押します。

炊き上がりまで予約時刻を表示

●保温のしかたは → P.22

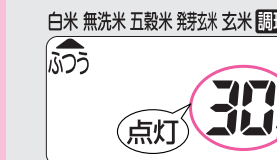
浸し炊飯をする（お米を浸してから炊く）

●浸し時間は工場出荷時は30分が設定されています。
●浸し中の温度を制御し、お米に水を十分吸わせてから炊き始めます。
●浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおすすめします。
●予約炊飯との組み合わせはできません。

お願い
●「炊込み」は浸し炊飯をしないでください。（具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません）

表示は「白米」の「ふつう」を選んだ場合の例

例）「60分」の浸し炊飯にするとき

1 お米と炊きかたを選んでから 予約 を押し、「30」分を点灯させる
●ボタンを押すごとに点灯が変わります。

●お米と炊きかたの選びかた → P.16〜19

●工場出荷時設定時間か前回設定時間を表示します。

2 分 を押し、浸し時間「60」を選ぶ
●ボタンを押すごとに時間が変わります。

浸し時間

3 炊飯 を押す

ブザーが「ピーピーピピピピ」と鳴って浸し炊飯開始
●炊飯（再加熱）ランプが消灯し、予約ランプが点灯します。

●設定時間は記憶されます。
●浸し炊飯の取り消しは「切」ボタンを押します。

炊飯開始まで残り浸し時間を分単位表示

メロディー（ブザー）が鳴ったら炊飯終了 自動的に保温になります
●スチーム保温ランプが点灯します。

●保温のしかたは → P.22

炊き上がったらごはんをほぐす

炊き上がったごはんの保温をする

（おいしく保温するポイント）

保温できるごはん・できないごはん

炊飯が終了すると自動的に保温になります

●スチーム保温ランプが点灯します。

お願い ●お米の種類によっては、保温すると変質・におい・ベタつく場合がありますので、下表に従って保温をやめてください。

白米・無洗米の保温						
ふつう	極上	極上硬	極上軟	快速	炊込み	おかゆ
○ ●「保温1」（低めの保温温度）での保温は40時間（JXタイプは24時間）以内、「保温2」（高めの保温温度）での保温は12時間以内で保温ができます。					× ●保温しないでください。（変質・におい・ベタつきの原因になります）	

五穀米（雑穀米）の保温		発芽玄米、玄米（分づき米）の保温			麦ごはん、もち米（おこわ）の保温
ふつう	炊込み	ふつう	炊込み	おかゆ	炊込み
○ ●保温は12時間までにしてください。（12時間以内でも、苦み・におい・ベタつきが生じることがあります）	× ●保温しないでください。（変質・におい・ベタつきの原因になります）	× ●保温しないでください。（変質・におい・ベタつきの原因になります）			

●保温中はふたの内側・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。

保温をやめるときは

保温中に 切 を押す

●スチーム保温ランプが消灯します。

消灯
スチーム保温

おいしく保温するポイント

●保温中もときどきほぐす。

●ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛る。
（乾燥やベタつきを防ぎます）

●保温時間は短めにする。
40時間（JXタイプは24時間）以上の保温をしない。
（においや変色の原因になります）

●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温、しゃもじを入れたままの保温、冷えたごはんの保温はしない。

●ごはんをラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直してもおいしく食べられます。

保温中での「保温1」と「保温2」の切り替えかた

●保温は「保温1」と「保温2」の切り替えができます。（工場出荷時は設定は「保温1」です）

「保温1」：低めの温度で保温します。ごはんの変色や乾燥を少なくし、電気代も抑えます。
保温時間は40時間（JXタイプは24時間）以内にしてください。

「保温2」：高めの温度で保温します。ふたの内側・内がまにつゆがつくのをおさえます。
保温時間は12時間以内にしてください。

保温中に メニュー（保温） を押し、
希望の保温を点灯させる

●ボタンを押すごとに点灯が変わります。

●一度設定した保温のコースは、炊飯器が記憶します。

保温中のごはんの再加熱のしかた

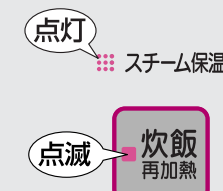
●ごはんの温度が低く感じるときは、お好みで再加熱してください。

1 保温中のごはんをほぐして、平らにする

●ごはんの量は、「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。（加熱むらの原因）

2 保温中に 炊飯 再加熱 を押す

●炊飯（再加熱）ランプが点滅します。
●約10分間自動的に再加熱します。

メロディー（ブザー）が鳴ったら再加熱終了
自動的に元の保温に戻ります

●スチーム保温ランプが点灯します。

●炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。

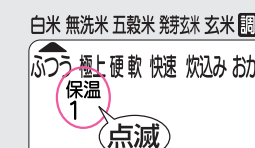
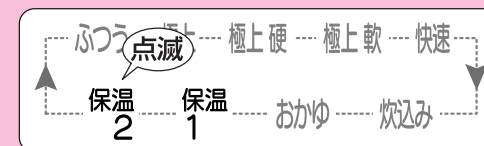
●途中で止めるときは「切」ボタンを押してください。

お願い ●何度も繰り返して再加熱しないでください。（乾燥やおこげの原因になります）

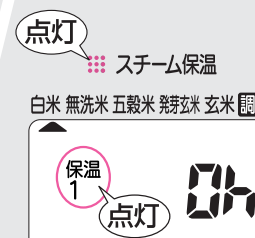
「切」状態から保温にするには

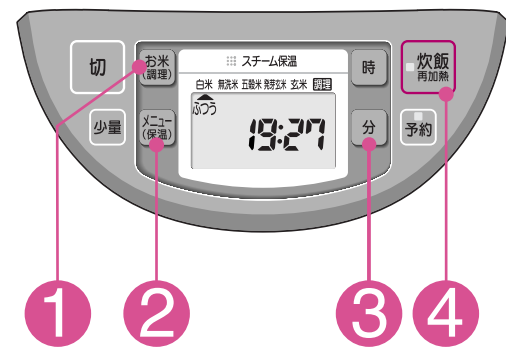
表示は「保温1」を選んだ場合の例

1 メニュー（保温） を押し、希望の保温を点滅させる

●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

●一度設定した保温のコースは、炊飯器が記憶します。

2 炊飯 再加熱 を押す

●スチーム保温ランプと選択した保温のコースが点灯します。

●保温の経過時間を0時間～40時間（JXタイプは24時間）まで1時間単位で表示します。（41時間（JXタイプは25時間）後に現在時刻表示になります）

調理をする（煮込み、雑炊、蒸し、温泉卵、ケーキの調理）
〈バラエティー調理〉

⚠警告

●取扱説明書・料理集に記載の炊飯および調理メニュー以外の用途には使わない
●調理中はふたを開けない
ふたをやむを得ず開けるときは、「切」ボタン押して調理を中止してから（30秒後）、ふたを開けてください。（やけどに注意してください）

⚠注意

調理をするときは調理メニューを確認する
水量の多い「雑炊」を他の調理メニューで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

表示は「蒸し」の「40分」を選んだ場合の例

1 お米（調理） を押し、▲ を「調理」に合わせる

●ボタンを押すごとに ▲ が移動します。

2 メニュー（保温） を押し、希望の調理メニューを点滅させる

●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

3 分 を押し、加熱時間を設定する

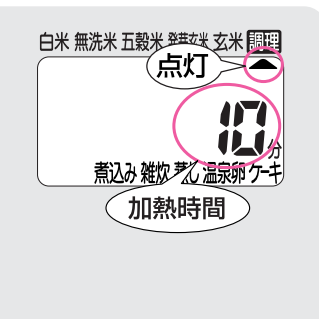
●ボタンを押すごとに時間が変わります。

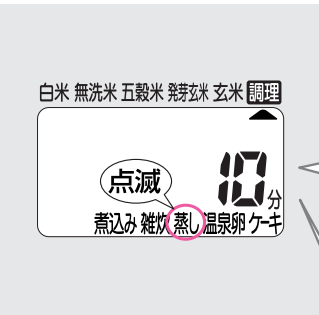
10分から5分単位で90分まで設定できます

4 炊飯（再加熱） を押す

メロディー（ブザー）が鳴って加熱開始
●炊飯（再加熱）ランプが点灯します。

メロディー（ブザー）が鳴ったら加熱終了
調理品を別の容器に移します

お願い ●内がまで調理品の保温や保存はしないでください。
（内がまのフッ素被膜が傷みます）

調理メニュー	蒸気の出る量の目安
煮込み	■■■
雑炊	
蒸し	
温泉卵	
ケーキ	

※蒸気の出る量の目安は、「白米」「ふつう」で3カップのお米を炊飯したときに出る量を「■」として表しています。

●選んだメニューは、調理すると記憶されます。

●「雑炊」の加熱時間の設定はできません。ごはんの温度や具材の量により、自動設定されます。

加熱時間を表示しません。

●加熱時間や調理のしかたは料理集を参照してください。

煮込み → P.51
雑炊 → P.54
（加熱時間は自動設定されます）
蒸し → P.54
温泉卵 → P.59
ケーキ → P.60

お手入れ

⚠警告 お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う（やけどの原因）

お願い
●ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、アルカリ性洗剤は使わないでください。（表面を傷つける原因）
●洗剤は食器用洗剤（中性）を使ってください。（表面を傷つける原因）
●スポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわしは使わないでください。（表面を傷つける原因）
●食器乾燥機や食器洗い乾燥機は使わないでください。（変形・変色の原因）

蒸気キャップ（使うたびに洗う）

本体からはずして、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

1 蒸気キャップをふたからはずす

2 ボタンを押しながら、蒸気キャップを開く

3 蒸気キャップ本体と、蒸気キャップカバーの汚れや詰まりを洗い落とす

4 蒸気キャップを「カチッ」と音がする（ボタンがロックする）まで確実に押し込んでください。

蒸気キャップカバーのツメを蒸気キャップ本体の引っ掛け部に差し込んでから（2ヶ所）閉めてください。片側のみ（1ヶ所）を差し込んだ状態だと、蒸気キャップを閉めるときに、ツメが破損することがあります。

5 蒸気口を手前にしてふたに取り付ける

本体・ふた（汚れのつど）

●固くしぼったふきんでふく。
●水洗いはしないでください。

しゃもじ・蒸し板（使うたびに洗う）しゃもじ受け・計量カップ（汚れのつど洗う）

●食器用洗剤（中性）を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

吸気口・排気口（月に1度程度）

●吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取る。

フック部（炊くたびに確認）

●米粒などが詰まってふたが「カチッ」と閉まらないときは、ようじなどでかき出してください。

ふたフック部
米粒などが付いていないか確認する

本体フック部
米粒などが詰まっていないか確認する

温度センサー（炊く前に確認）

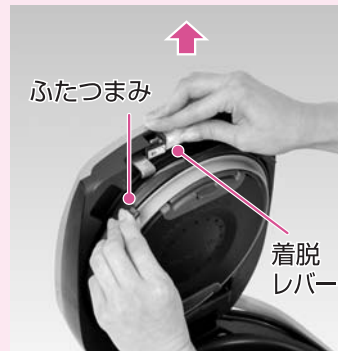
●こびりつきができたら、細かい耐水性紙ヤスリ（600番程度）に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。
●水洗いはしないでください。

お手入れ つづき

給水レスオートスチーマー【プレート、ふた加熱板】(使うたびに洗う)

●給水レスオートスチーマーは、ふた加熱板とプレートの組み合わせです。
●ふたからはずして、食器用洗剤(中性)を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

1 給水レスオートスチーマーをふたからはずす

ふたつまみを持ちながら、着脱レバーを上方向に押し上げてはずす。

2 給水レスオートスチーマーを、ふた加熱板とプレートに分ける

プレートのレバーを押し下げてプレートをはずす。

プレートに付いているパッキンははずれないので、引っぱらないでください。変形するとプレート内にたまる水が少なくなります。

3 プレートの汚れや詰まりを洗い落とす

4 ふた加熱板の汚れや詰まりを洗い落とす

ふた加熱板・ふたパッキン(使うたびに洗う)

●一緒に洗ってください。
●ふたパッキンははずれないので引っぱらないでください。変形すると圧力がかからず上手く炊けない原因になります。

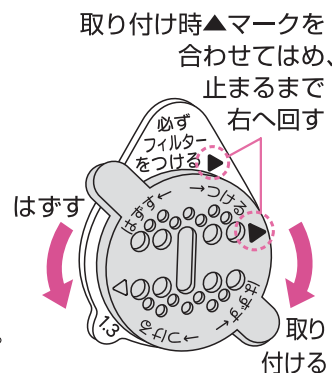
フィルター(使うたびに洗う)

●フィルターにごはんなど異物が詰まっているときは、はずして洗ってください。洗った後は忘れずに取り付けてください。

■はずしかた
左に回して手前に引く。

■取り付けかた
▲マークを合わせて差し込み、カチッと止まるまで右に回す。

調圧弁(炊く前に確認)

●調圧弁の裏側を洗ってください。また、フィルターをはずして調圧弁の表側も洗ってください。異物が詰まっているときは、綿棒などで取り除いてください。

お願い
ふたパッキン、調圧弁、安全弁は、ふた加熱板からはずれません。

安全弁(炊く前に確認)

●安全弁(中央部)にごはんなど異物が詰まっているときは、綿棒などで取り除いてください。
●安全弁は綿棒などで中央部を2〜3度押して動くことを確認してください。

5 ふた加熱板にプレートを取り付ける

プレートは、逆さに取り付けないでください。

①ふた加熱板の下のガイドに、プレートの下のツメを差し込む。
②上のガイドにプレートの上のツメを合わせ、「カチッ」と音がするまで押し込む。

6 給水レスオートスチーマーをふたに取り付ける

①ふたパッキンを手前にして両側のツメをふたの溝に差し込む。

ツメは、片側のみを差し込んだ状態だと、ふたを閉めるときに、ツメが破損することがあります。

②着脱レバーを上方向に押し上げながら、ふた加熱板の上側を押し込み、
③着脱レバーを下げる。

付け忘れて炊くことを防ぐため、給水レスオートスチーマーを取り付けないとふたが閉まりません。

ふた加熱板の錆(サビ)防止について

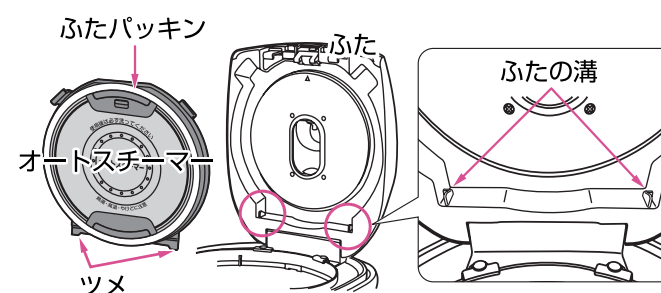
ふた加熱板はステンレス製ですが、水分が残っていると錆(サビ)が発生することがあります。
ふた加熱板は、使用後きれいに洗い、水分をよくふき取ってください。

錆(サビ)が発生してしまったときは

●クリーム(液体)クレンザーを直接かけるか、やわらかいスポンジまたはキッチンペーパーにつけて、こすり取ってください。
●その後は、ふた加熱板をよく洗ってください。
●錆(サビ)によっては完全に落ちないものもありますので、こまめにお手入れしてください。

調味料を使った料理

●炊込みごはんや調理、雑炊などの後は、すぐに洗ってください。汚れたまま放置すると、においが発生したり、場合によっては、腐敗や錆(サビ)の原因になります。

給水レスオートスチーマーを取り付けるときのご注意

両側のツメがふたの溝に差し込まれていないと、ふたを閉めるときにツメが破損したり、変形することがあります。

○ 両側のツメが溝に差し込まれている

× ツメが溝に差し込まれていない